

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Lâmina Adicional para Blixer 23 – Preparação Dinâmica

Informacoes do Produto

SKU:	RC10,00486	Modelo:	118292S
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075036117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	118292S
EAN	3665075036117

Descricao Resumida

Lâmina adicional de alta precisão para Blixer 23, essencial para manter a performance de corte e mistura em cozinhas profissionais. Garante resultados homogêneos.

Descricao Completa

Esta lâmina adicional é um componente essencial para manter a eficiência e a versatilidade dos equipamentos de corte e mistura Blixer 23 em cozinhas profissionais, assegurando resultados homogêneos e de alta qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Lâmina Adicional
Modelo Compatível	Blixer 23
Código do Modelo	118292

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável para estabelecimentos que utilizam o Blixer 23 para preparação de purés finos, emulsões, molhos e pastas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering que exigem consistência e qualidade nas suas preparações.

Lâmina Adicional — Principais Vantagens

- Manutenção da Performance:** Garante que o seu equipamento Blixer 23 mantenha a capacidade de corte e mistura original, essencial para resultados consistentes.
- Versatilidade Operacional:** Permite ter uma lâmina de substituição pronta a usar, minimizando o tempo de inatividade e aumentando a produtividade na cozinha.
- Qualidade de Preparação:** Uma lâmina afiada e em bom estado é crucial para obter texturas finas e homogêneas em todas as suas preparações.
- Durabilidade Prolongada:** Fabricada com materiais resistentes, oferece uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de uso intensivo.

Esta lâmina é compatível com outros modelos de Blixer?

Esta lâmina foi especificamente concebida para o modelo Blixer 23, garantindo um encaixe perfeito e a máxima performance. Não é recomendada para outros modelos.

Com que frequência devo substituir a lâmina do meu Blixer 23?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e dos tipos de alimentos processados. Recomenda-se a inspeção regular da lâmina para detetar sinais de desgaste ou perda de fio, que afetam a qualidade do corte.

Como devo limpar e manter esta lâmina?

Após cada utilização, a lâmina deve ser lavada com água e detergente neutro, e enxaguada abundantemente. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar para evitar corrosão. Manuseie com cuidado devido ao fio afiado.

De que material é feita esta lâmina?

As lâminas para equipamentos de preparação dinâmica são geralmente fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e higiene para uso alimentar.

A instalação da lâmina é complexa?

A substituição da lâmina no Blixer 23 é um processo simples e intuitivo, mas deve ser sempre realizada com o equipamento desligado da corrente e seguindo as instruções do fabricante para garantir a segurança.